

Leon Müllerstein aus Neroth ist kammerbester Koch der IHK Trier

Kochen liegt ihm im Blut Auszeichnung:

Dieser Nachwuchs-Koch kommt aus Neroth (Fotos)

Neroth · Koch Leon Müllerstein aus Neroth ist bei der IHK Trier mit 97 von 100 Punkten Kammerbester des Jahrgangs geworden. Das hat gute Gründe: Als Sprössling des Familienbetriebs Hotel-Restaurant „Zur Neroburg“ hatte er gute Vorbilder. Die Erfolgsgeschichte einer Familie aus der Vulkaneifel.



Familie Müllerstein und das Restaurant „Neroburg“ (Foto: Clara Zins-Grohé)

Von Clara Zins-Grohe

„Investiere in die Jugend, dann investierst Du in die Zukunft“ – so könnte das Motto der Familie Müllerstein lauten. Im Herzen der Vulkaneifel, in der Ortsmitte von Neroth befindet sich ihr seit 68 Jahren familiengeführtes Restaurant und Hotel „Zur Neroburg“. Im Gegensatz zum allgemeinen Trend in der Gastronomie haben Müllersteins keine Nachwuchssorgen.

Der Kochlöffel ging 1991 im damals schon beliebten klassischen Wirtshaus mit gutbürgerlicher Küche von Oma Katharina auf Sohn Helmut über. Er entwickelte es zu einem über die Grenzen hinaus bekannten Restaurant und Dreisternehotel weiter.

In der dritten Generation übernahm 2018 Sohn Kevin Müllerstein die Leitung des Küchenteams. Koch-Ausbildung und Erfahrung hatte er zuvor in Kuchers Landhotel Darscheid, im Restaurant Schanz in Piesport sowie in Daun im Kurfürstlichen Amtshaus gesammelt. Der junge Hotelbetriebswirt und Chefkoch mit Meisterprüfung ist Mitinhaber. Sein Konzept ist eine moderne und gehobene Küche. Das gibt er auch an seine Azubis weiter.

Zuletzt bei ihm „in die Koch-Lehre“ ging sein Bruder Leon. Er führt die Erfolgsgeschichte „Zur Neroburg“ weiter: Die Industrie- und Handelskammer Trier hat bekannt gegeben, dass Leon Müllerstein die Prüfung als Kammerbester mit 97 von 100 Punkten bestanden hat.

Warum Leon Müllerstein aus Neroth Koch werden wollte

Vater und Bruder im elterlichen Gastronomiebetrieb weckten auch bei Leon die Leidenschaft für das Kochen. „Der Beruf ist so vielseitig wie kaum ein anderer. Bei uns kommt nie Langeweile auf“, erklärt er. „Jeder im Team kann seine Ideen einbringen und kreative Vorschläge machen.“

Stolz präsentiert er die aktuelle Speisekarte, die alle sechs Wochen wechselt. Der kulinarische Kalender in diesem Monat „entführt die Zunge in einen Sommerurlaub am Meer“. „Gäste lieben die besonderen Aktionen“, sagt Vater Helmut Müllerstein. Er war zuerst etwas skeptisch, aber die Nachfrage nach verschiedenen Spezialitäten, wie Hummer und Krustentiere, hat auch ihn überzeugt.

Neben kulinarischen Hochgenüssen, wie kanadischem Hummer, den man vielleicht nicht in der Eifel erwartet, gibt es viele regionale Highlights von heimischen Weiden, Wäldern und Wassern auf der Speisekarte. Klassische und moderne Gerichte finden sich hier. „Vegetarier, Veganer und Liebhaber besonderer Fleischsorten können von unserem Küchenteam verwöhnt werden“, zählt Küchenchef Kevin auf. Wie er beherrscht auch sein Bruder Leon die traditionelle Fertigkeit, von einem geschlachteten Tier möglichst alle Teile zu verarbeiten. „Nose To Tail“ bedeutet „Vom Kopf zum Schwanz“ – Hausjäger Kevin bringt beste Qualität an Eifeler Wildbret – Leon hat „das Zerwirken“, also das Enthäuten und Zerlegen, sowie die Zubereitung von der Pike auf von seinen Vorbildern gelernt.

Der Koch aus Neroth war auch bei einem renommierten Nachwuchswettbewerb erfolgreich

Vielseitig und spannend wie die Speisekarte, traditionell und modern, ist auch seine Ausbildung. Nervenstärke und unter besonderen Bedingungen souverän arbeiten zu können, hat Leon bei Jugendmeisterschaften bewiesen. Auch bei Wettbewerben ist er ganz in die Fußstapfen von Vater und Bruder getreten. Beim Rudolf Achenbach Preis, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands, bei dem sich auch Starkoch Tim Mälzer schon gemessen hat, errang er den dritten Platz.

Info Das war Leon Müllersteins Prüfungs Menü bei der IHK Trier

Vorspeise: Terrine vom Lachs mit Kräuterquark, Curryschaum, Miso-Mayonnaise, gedämpfter Kohlrabi.

Hauptgang: Sous-vide gegarte Mais-Poularden-Brust, geräucherte Hollandaise, glasierte Morcheln, gebratener Spargel und Süßkartoffeln Dauphine.

Dessert: Himbeercreme mit eingelegtem Rhabarber und marinierten Erdbeeren, Vanille Crumble und Matcha-Eiscreme.

Deshalb sah Leon der Liste des IHK-Prüfungswarenkorb auch ganz cool entgegen. „Neben Theorie und Erstellung eines Ablaufplans musste ich mit fest vorgeschriebenen Komponenten ein Drei-Gang-Menü herstellen. Nichts durfte außerhalb dieser Liste hinzugefügt werden.“ Er konnte die strenge Jury mit seinem besonderen Menü überzeugen. Die Herstellung in der vorgegebenen Zeit und alles wie geplant auf den Teller zu bringen, sei aber trotzdem eine Herausforderung gewesen. „Alles hat ganz gut geklappt – aber die Zeit war schon knapp“, sagt Leon bescheiden. Dass es besser als „ganz gut geklappt hat“, beweisen Höchstpunkte und ein „sehr gutes“ Zeugnis.

Um bei einer Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer so abliefern zu können, wie Leon es getan hat, bedarf es sicherlich neben Fleiß und Kreativität einer besonderen Vorbereitung. Dabei waren ihm sein Vater und sein Bruder gute Lehrmeister. Von ihnen hat Leon gelernt, beim Einkauf der Qualitätsprodukte auf Tierhaltung, Zertifizierung der regionalen Lieferanten und Nachhaltigkeit zu achten. Beim Kochen steht für alle das Produkt im Vordergrund. Was im Restaurant „Zur Neroth“ aufgetischt wird, hat Klasse. In Internet-Rezensionen tauchen öfter die Beurteilungen wie „Geschmacksexplosionen“, „fantastisch“, „Liebe bis ins Detail“ auf.

Wo Leon Müllerstein aus Neroth als Koch Station gemacht hat

Nicht ohne Stolz erzählt Leon von seinen Praktika: „Ich war zum Beispiel in der Kochschule von Sterne-Koch Hans Stefan Steinheuer im Restaurant „Zur alten Post“ in Bad Neuenahr. Besonders außergewöhnliches Anrichten der Teller und Deko-Ideen recherchierte er auch im Internet und in den Kochbüchern berühmter Vorbilder. Mehr als zwanzig Kochbücher seien in Benutzung. Ab und zu gönne er sich auch den Besuch eines Sterne-Lokals als eine genussvolle Weiterbildung.

Leons nächstes Ziel steht schon fest: Er möchte die Zusatzqualifikation zum Ausbilder erwerben: Dann kann er sein gelerntes Handwerk und seine Leidenschaft an künftige Köchinnen und Köche weitergeben.